

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Контроль качества продукции в общественном
питании»**

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов).

Виды учебной работы	Всего часов/ з.е.	Курс
		2
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	108 3	108 3
Аудиторные занятия, в т. ч.	56(8)*	56(8)*
лекции	28 (4)*	28 (4)*
практические занятия	28 (4)*	28 (4)*
Самостоятельная работа, в т. ч.	52	52
реферат	24	24
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	26	26
самостоятельное изучение тем	2	2
Промежуточная аттестация, зачёт		зачёт

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК – 1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД - 1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Контроль качества продукции в общественном питании	основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания; организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях

					документацию в условиях производства продукции питания;	производства продукции питания
		ИД-2 - Использует методы подбора и эксплуатации и технологического оборудования при производстве продукции общественного питания изготовления и специализированных пищевых продуктов	Контроль качества продукции в общественном питании	основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания; организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
		ИД-3 - Внедряет системы	Контроль качества продукции	основы технологического контроля	осуществлять технологический контроль	способностью осуществлять технологический

		управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	в общественном питании	соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания; организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; осуществлять документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	и контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК – 5	Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и	ИД-1пк-5 Контролирует технологии и производства кулинарной	Контроль качества продукции в общественном питании	Знает технологии производства кулинарной продукции, стандарта организации	Умеет контролировать технологии производства кулинарной продукции,	Владеет методами контроля технологий производства кулинарной продукции, стандарта

	организации и услуг питания	продукции, стандарта организации			стандарта организации	организации
ПК – 5	Контролирует и оценивает эффективность процессов производства кулинарной продукции и организации услуг питания	ИД-2 - Выявляет отклонения от плана в работе производства и организации питания и их причины	Контроль качества продукции в общественном питании	основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания; организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1 Контроль качества продукции в общественном питании	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 5 ИД-2ПК 5	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Организация контроля качества кулинарной продукции, подготовленной к реализации, проведение бракеража, оформление.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 5 ИД-2ПК 5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 5 ИД-2ПК – 5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 5 ИД-2ПК – 5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль качества закусок и супов.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 5 ИД-2ПК – 5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 5 ИД-2ПК – 5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 5 ИД-2ПК – 5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Контроль правильности проведения технологического процесса.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 5 ИД-2ПК – 5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа

Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания.	ИД-1ПК – 1 ИД-2ПК – 1 ИД-3ПК – 1 ИД-1ПК – 5 ИД-2ПК – 5	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
---	--	---	-----------------------------------

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1: Организация контроля качества кулинарной продукции, подготовленной к реализации, проведение бракеража, оформление.

1. Организация контроля качества кулинарной продукции.
2. Подготовленной к реализации кулинарной продукции.
3. Проведение бракеража, оформление документации.

Тема 2: Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы.

1. Организация контроля и порядок оценки качества полуфабрикатов.
2. Определение качества полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы.
3. Соответствие органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов установленным нормам.

Тема 3: Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного.

1. Организация контроля и порядок оценки качества полуфабрикатов.
2. Определение качества полуфабрикатов из овощей и муки (теста).
3. Соответствие органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов установленным нормам.

Тема 4 : Контроль качества закусок и супов.

1. Порядок контроля качества блюд.
2. Навыки лабораторного анализа закусок и супов.
3. Оценка полноты закладки сырья при приготовлении блюд.

Тема 5: Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий.

1. Контроль правильности проведения технологического процесса

Тема 6: Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания.

1. Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации включает 20 заданий: задания с единственным вариантом ответа (40%), с множественным выбором (20%), с развернутым ответом (20%), на установление соответствия (20%).

1. Как называются вещества и элементы, загрязняющие сырье и пищевые продукты?

1. ксенобиотики;
2. нутриенты;
3. поверхностно-активные вещества;
4. антисептики.

2. К наиболее токсичным металлам относятся:

1. Co;
2. Ca;
3. K;
4. Fe.

3. Какие вещества обуславливают пищевую ценность продуктов?

1. железо;
2. белки;
3. микроэлементы;
4. углеводы.

4. Какие вещества обуславливают биологическую ценность продуктов?

1. спирты;
2. незаменимые аминокислоты;
3. жиры;
4. вода.

5. Какие формы заболеваний вызывает загрязнение микроорганизмами?

1. пищевые отравления;
2. пищевые инфекции;
3. онкологические;
4. тератогенные.

6. Что из перечисленного является микотоксином?

1. афлатоксин;
2. нитрозоамин;
3. сульфаниламид;
4. зеараленон.

7. Источники загрязнения атмосферы свинцом?

1. выхлопные газы;
2. внесение в почву удобрений;
3. сжигание каменного угля;
4. кислотные дожди.

8.Какие из загрязняющих веществ, применяются в растениеводстве?

1. диоксины;
2. сульфаниламиды;
3. антиоксиданты;
4. пестициды.

9.Какие из загрязняющих веществ, применяются в животноводстве?

1. нитраты;
2. транквилизаторы;
3. антибиотики;
4. патулин.

10.Сколько основных фаз включает метаболизм чужеродных соединений?

1. одну;
2. четыре;

3. две;
4. десять.

11. Что называется совокупностью характеристик, обуславливающих потребительские свойства пищевых продуктов и обеспечивающих ее безопасность для человека?

1. пищевая ценность;
2. качество пищевой продукции;
3. доброкачественность пищевой продукции;
4. биологическая ценность.

12. Какие питательные вещества являются наиболее энергетически ценными?

1. белки;
2. жиры;
3. углеводы;
4. витамины.

13. Что такое микотоксины?

1. вторичные метаболиты микроскопических плесневых грибов;
2. стафилококки;
3. бактерии рода протеус;
4. энтерококки. прос 4.

14. Какие заболевания относятся к пищевым инфекциям?

1. сальмонеллез;
2. стафилококковое отравление;
3. ботулизм;
4. бактериальный токсикоз.

15. Что из перечисленного является микотоксином?

1. сульфаниламид;
2. нитрозоамин;
3. охратоксин ;
4. энтеротоксин.

16. Чем вызывается стафилококковое пищевое отравление?

1. сульфаниламидом;
2. энтеротоксином;
3. трихотеценом;

4. зearаленоном.

17. Какие пищевые продукты поражаются патулином?

1. молоко и молочные продукты;
2. мясо и мясопродукты;
3. фрукты и овощи;
4. зерновые культуры.

18. Попадая в организм кадмий проявляет наиболее сильное токсическое действие на:

1. почки;
2. приводит к нарушению метаболизма Ca, Mg, P, F;
3. приводит к замедлению роста у детей;
4. желудочно-кишечный тракт.

19. Какие из загрязняющих веществ, применяются в растениеводстве?

1. нитрозоамины;
2. сульфаниламиды;
3. антиоксиданты;
4. диоксины.

20. Какие вещества относятся к чужеродным загрязнителям?

1. оксалаты;
2. тяжелые металлы;
3. афлатоксин;
4. патулин.

21. Какие микроорганизмы называются патогенными?

1. вызывающие заболевания человека, животных и растений;
2. приводящие к летальному исходу;
3. аэробные микроорганизмы;
4. анаэробные микроорганизмы.

22. Для борьбы с насекомыми – вредителями применяются:

1. фунгициды;
2. гербициды;
3. бактерициды;
4. инсектициды.

23. Что такое коли-индекс?

1. количество колониеобразующих единиц микроорганизмов;
2. количество колоний аэробных и факультативно-аэробных мезофильных бактерий, вырастающих в посеве на мясопептонном агаре;
3. количество кишечных палочек в 1 литре воды;
4. количество патогенных микроорганизмов.

24. Для высокотоксичных соединений ЛД равна:

1. 50 – 200 мг/кг;
2. 200 – 1000 мг/кг;
3. свыше 1000мг/кг;
4. 1 – 50 мг/кг.

25. Что такое кумуляция?

1. доза токсичных веществ приводящая к летальному исходу;
2. токсинообразование;
3. способность вызывать аллергические реакции;
4. способность к накоплению медленно выводящихся или разлагающихся веществ.

26. Что такое канцерогенность?

1. способность вызывать аллергические реакции;
2. способность к изменению наследственной структуры, ответственной за хранение генетической информации;
3. способность к накоплению медленно выводящихся или разлагающихся веществ;
4. способность вызывать раковые опухоли.

27. Какие микроорганизмы относятся к патогенным?

1. дрожжи;
2. сальмонеллы;
3. плесневые грибы;
4. молочнокислые бактерии.

28. Для каких продуктов характерно наличие в их составе природных токсичных компонентов?

1. семена винограда;
2. горький миндаль;
3. кукуруза;
4. рис.

29. В клубнях позеленевшего картофеля содержится токсичное вещество:

1. патулин;
2. соланин;
3. афлатоксин;
4. нитрозоамин.

30. Что такое радионуклиды?

1. радиоактивные элементы с нестабильным атомным ядром;
2. атомы одного и того же элемента, имеющие разные атомные числа;
3. генетически модифицированные микроорганизмы;
4. ртутьорганические соединения.

31. Какое действие на организм человека оказывает щавелевая кислота?

1. деминерализующее;
2. отравляющее;
3. зобогенное;
4. паралитическое.

32. Какое действие на организм человека оказывает свинец?

1. канцерогенное;
2. мутагенное;
3. приводит к инактивации ферментов;
4. вызывает специфическое заболевание.

33. Какой продукт можно назвать экоконтратом тяжелых металлов?

1. молоко;
2. грибы;
3. зерновые культуры;
4. морепродукты.

34. При каком значении ПДК тяжелых металлов , продукция классифицируется как «чистая»?

1. содержание тяжелых металлов выше ПДК, но не более 2 ПДК;
2. содержание тяжелых металлов выше ПДК, но не более 0,5 ПДК;
3. содержание тяжелых металлов ниже ПДК;
4. содержание тяжелых металлов равно ПДК.

35. Выбрать эффективный метод снижения концентрации тяжелых металлов для «условно-годного» продуктового сыра.

1. длительное хранение при пониженных температурах;
2. предварительное замачивание в воде;
3. механическое удаление тропных органов
4. термическая обработка.

36.Пестициды с коэффициентом кумуляции меньше 1, обладают:

1. сверхкумуляцией;
2. выраженной кумуляцией;
3. слабовыраженной кумуляцией;
4. умеренной кумуляцией.

37.К растениям с высокой способностью к накоплению нитратов, относятся:

1. кабачки;
2. арбуз;
3. фасоль;
4. свекла.

38.Что такое коли-индекс?

1. количество колониеобразующих единиц микроорганизмов;
2. количество колоний аэробных и факультативно-аэробных мезофильных бактерий, вырастающих в посеве на мясопептонном агаре;
3. количество кишечных палочек в 1 литре воды;
4. количество патогенных микроорганизмов.

39.Что из перечисленного является микотоксином?

1. афлатоксин;
2. нитрозоамин;
3. сульфаниламид;
4. зеараленон.

40.Какие микроорганизмы относятся к патогенным?

1. сальмонеллы;
2. дрожжи;
3. плесневые грибы;
4. молочнокислые бактерии.

КЛЮЧИ к тестам

**по дисциплине «Система управления технологическими процессами
информационные технологии»**

Номер задания	Ответ	Номер задания	Ответ
1.	1	21.	1

2.	1	22.	4
3.	2 и 4	23.	3
4.	2	24.	1
5.	1 и 2	25.	4
6.	1 и 4	26.	4
7.	1 и 3	27.	2
8.	4	28.	2
9.	2 и 3	29.	2
10.	3	30.	1
11.	3	31.	1
12.	2	32.	2
13.	1	33.	2
14.	1	34.	3
15.	3	35.	4
16.	2	36.	1
17.	3	37.	2 и 4
18.	1	38.	3
19.	1	39.	1 и 4
20.	1	40.	1

2.1.3. Темы рефератов

1. Перечислить все существующие опасности загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
2. Стафилококковое отравление. Возбудители. Причины отравления. Профилактика.
3. Сальмонеллез и ботулизм. Возбудители. Причины отравления. Профилактика.
4. Ртуть, пути загрязнения пищевых продуктов. Токсическая опасность ртути и ее соединений.
5. Характеристика углеводов как питательных веществ. Их роль в жизни человека. Последствия недостатка и избытка углеводов.
6. Токсичные металлы. Кадмий, свинец, мышьяк, их токсичность и источники загрязнения.
7. Токсичные свойства меди, стронция, цинка, железа, сурьмы, олова, никеля, хрома, алюминия. Источники загрязнения.
8. Пищевые отравления. Пищевые инфекции.
9. Характеристика белков как питательных веществ. Последствия их недостатка или избытка для человеческого организма.
10. Радионуклиды. Источники и пути поступления радионуклидов в организм.
11. Загрязнение пищевых продуктов пестицидами.

- 12.Упаковочные материалы. Экологические и гигиенические аспекты применения. Новые виды упаковок.
- 13.Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов. Их токсиколого–гигиеническая характеристика. Способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевом сырье и продуктов питания.
- 14.Витамины их роль в питании человека.
- 15.Минеральные вещества, их роль в питании человека. Последствия недостатка или избытка минеральных веществ.
- 16.Нитраты. Основные источники нитратов в пищевом сырье и продуктахпитания. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм. Технологические способы снижения нитратов в пищевом сырье .
17. Маркировка продовольственных товаров – как средство обеспечения контроля их качества.

18. Характеристика жиров как питательных веществ.
19. Токсичные металлы. Кадмий, свинец, мышьяк, их токсичность и источники загрязнения.
20. Отравления природоядовитыми продуктами. Их профилактика.
21. Безопасность тары и упаковки пищевых продуктов. Опасность миграции мономеров и других компонентов упаковки. Требования к материалам.
22. Пищевые добавки: вкусовые вещества. Гигиенические аспекты применения.
23. Белки. Роль белков в питании человека
24. Источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами.
25. Липиды и их роль в питании человека
26. Биологическое загрязнение продовольственных товаров. Источники поступления и воздействие возбудителей токсикоинфекций.
27. Токсины, образующиеся в пищевых продуктах при их хранении, транспортировании и переработке. Их влияние на человеческий организм.
28. Радионуклиды. Источники и пути поступления радионуклидов в организме человека.
29. Профилактика опасностей микробного загрязнения пищевых продуктов.
30. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозоамины, регуляторы роста растений, удобрения).
31. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве (антибактериальные вещества, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты).
32. Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и диоксиноподобными соединениями.
33. Опасности микробного происхождения. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.
34. Полимерные материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Гигиеническая характеристика.
35. Опасность фальсификации пищевых продуктов. Идентификация продовольственных товаров.
36. Критерии оценки безопасности химических веществ: ЛД₅₀, ПДК, ПДК_{ост}.
37. Загрязнение продовольственных товаров веществами, применяемыми в животноводстве (антибиотики, гормоны и др.).
38. Генномодифицированное пищевое сырьё. Достижения и проблемы безопасности
39. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
40. Радиоактивное загрязнение товаров. Источники поступления радиоактивных веществ.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

2 курс -зачёт.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается по устному опросу.

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент и классификация муки. Требования к качеству.

2. Товароведная характеристика ягод.
 3. Требование к упаковке и хранению макаронных изделий.
 4. Пищевая ценность муки. Показатели качества.
 5. Товароведная характеристика клубнеплодов.
 6. Дефекты клубнеплодов.
 7. Изменение в муке при хранении. Требования к качеству.
 8. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование крупы.
 9. Пороки шоколада.
 10. Товароведная характеристика ягод.
 11. Требования к качеству макаронных изделий и крупы.
 12. Показатели качества меда.
 13. Общая характеристика плодов и овощей.
 14. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование макаронных изделий.
 15. Пороки крупы.
 16. Упаковка, маркировка, хранение и транспортирование муки.
 17. Товароведная характеристика луковых овощей.
 18. Дефекты плодов и овощей.
 19. Требования к качеству муки и крупы.
 20. Товароведная характеристика корнеплодов.
 21. Факторы влияющие на качества шоколада.
 22. Товароведная характеристика сахара-песка.
 23. 23.Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей.
 24. Общая товароведная характеристика крупы.
 25. 25.Товароведная характеристика сахара.
 26. Изменения происходящие в муке при хранении.
 27. Изменения в макаронных изделиях при хранении.
 28. Характеристика плодовых консервов.
 29. 29.Требования к сырью для производства макаронных изделий.
 30. Классификация плодовых товаров и их характеристика.
 31. Классификация макаронных изделий. Требования к качеству.
 32. Характеристика пшени, овсяной и ячменной крупы, требования к качеству.
 33. Требования к качеству сахара-песка.
 34. Пищевая ценность макаронных изделий.
 35. Дефекты плодов.
 36. Значение свежих плодов и овощей в питании.
 37. Характеристика пшени, пшеничной крупы и гороха. Требования к качеству.
 38. Товароведная характеристика семечковых плодов.
 39. Требования к качеству крупы и муки.
 40. Пороки макаронных изделий.
 41. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей. 42.Классификация крупы.
- Требования к качеству.
42. Пороки меда.
 43. Товароведная характеристика меда.
 44. Оценка качества плодовых консервов.
 45. Пороки сушеных плодов.
 46. Товароведная характеристика сахара-рафинада.
 47. Товароведная характеристика сушеных плодов и овощей.
 48. Требования к упаковке и хранению макаронных изделий.
 49. Товароведная характеристика шоколада.
 50. Товароведная характеристика клубнеплодов.

51. Товароведная характеристика крупы.
52. Товароведная характеристика макаронных изделий.
53. Товароведная характеристика свежих овощей.
54. 55. Товароведная характеристика семечковых плодов.
55. Товароведная характеристика шоколада.
56. Товароведная характеристика крупы.
57. Товароведная характеристика корнеплодов.
58. Товароведная характеристика муки.
59. Товароведная характеристика свежих плодов.
60. Общая характеристика варенных и полукопченых колбас.
61. Товароведная характеристика творога.
62. Дефекты и условия хранения сыров.
63. Морфологический состав мяса.
64. Товароведная характеристика сыров.
65. Перечислите показатели качества колбасных изделий.
66. Товароведная характеристика мяса птицы.
67. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы.
68. Дефекты и условия хранения сливочного масла.
69. Классификация мяса птицы. Показатели качества.
70. Товароведная характеристика натуральных пищевых жиров.
71. Дефекты и условия хранения колбас.
72. Товароведная характеристика мороженной рыбы.
73. Общая характеристика и классификация колбасных изделий.
74. Дефекты и условия хранения яиц.
75. Товароведная характеристика икры рыб.
76. Товароведная характеристика коровьего масла.
77. Дефекты и условия хранения молока.
78. Классификация свежего мяса. Условия и сроки хранения.
79. Общая характеристика пищевых жиров. Показатели качества.
80. Дефекты и условия хранения живой рыбы.
81. Показатели качества мяса. Условия и сроки хранения.
82. Товароведная характеристика живой рыбы.
83. Дефекты и условия хранения сыров.
84. Товароведная характеристика сметаны и творога.
85. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов.
86. Химический состав и пищевая ценность мяса.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Контроль качества продукции в общественном питании» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- *оценка «отлично»*: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая

сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет четкую структуру и логику изложения, точка зрения студента

обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
Максимальный балл			
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»		85-100%
	Оценка «хорошо»		70-84%
	Оценка «удовлетворительно»		56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»		менее 56%

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачета:

- **оценка «зачтено»:** обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового;

- **оценка «не зачтено»:** обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 24

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____